

(19)日本国特許庁 (J P)

(12) 公 開 特 許 公 報 (A)

(11)特許出願公開番号

特開平6-269253

(43)公開日 平成6年(1994)9月27日

(51)IntCl ⁵	識別記号	庁内整理番号	F I	技術表示箇所
A 2 3 L 1/10	F			
3/365	A			

審査請求 未請求 請求項の数 1 書面 (全 3 頁)

(21)出願番号 特願平5-98989

(22)出願日 平成5年(1993)3月19日

(71)出願人 592015787

秋田 茂盛

東京都板橋区大山金井町12-1 207号

(72)発明者 秋田 茂盛

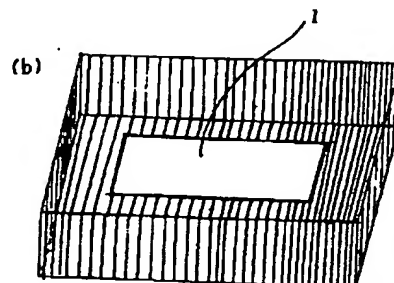
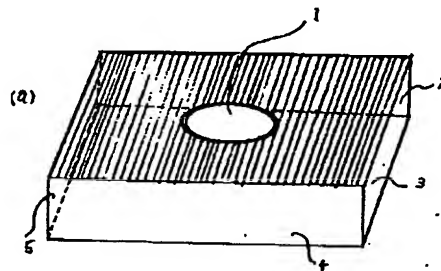
東京都板橋区熊野町43-11

(54)【発明の名称】 電子レンジ用冷凍にぎり寿司解凍器

(57)【要約】

【目的】冷凍寿司の電子レンジ解凍時に、生の寿司種を生のまま冷たく解凍し、同時にシャリを温かく解凍する目的の安価な解凍器の提供。

【構成】電子レンジの中に併用する容器で蓋と器の部分にマイクロ波の照射を加減調整できる構造の容器。



【特許請求の範囲】

【請求項1】冷凍のにぎり寿司を電子レンジで解凍する場合、飯とすし種が異なった温度で、つまり飯の部分は高温で、すし種の部分は低温で解凍できる電子レンジ対応の解凍器。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【産業上の利用分野】本発明は、家庭用または業務用の冷凍のにぎり寿司及び生魚などを載せた鉄火丼やイクラ丼を急速に2、3分で解凍する際、本発明による解凍器の中に寿司や丼を入れて、電子レンジでマイクロ波を適時照射すると上部の魚類は冷たく、下部の飯類は温かく解凍できる。

【0002】

【従来の技術】従来の電子レンジによる解凍は、マイクロ波を照射する許容時間の選択が難しく、一般市販の電子レンジでは使用が困難で特殊な仕様の専用機を必要とするので高価なものになり、しかも、解凍後の寿司は、種とシャリの温度が同一で、シャリはやや温かく、ネタは冷たいという、にぎり寿司をおいしく感じる温度差がなく、食味は著しく低下した。

【0003】

【発明が解決しようとする課題】本発明による解凍器は一般市販の電子レンジと対応して、冷凍寿司を簡単においしく急速に解凍できるもので、しかも現在一台数十万円もする特殊な電子レンジを使用することなく、2、3万円の安い電子レンジと本器を併用することにより、数千円の対価でその目的を果たせるよう、解決しようとするものである。

【0004】

【課題を解決するための手段】本発明は、電子レンジに入庫できる程度の大さのプラスチックなど、電子レンジのマイクロ波が通じる材質の容器の底部の一部をのぞいて、マイクロ波を遮断する構造にする。次に、上蓋も下部容器と同様の材質のものをを用いるが、上面の中央部及び他の四面は、マイクロ波が通じる構造にする。このような容器のなかに冷凍寿司などを入れ上蓋を閉じ、電子

レンジの中で調理又は強による適時な通電を行う。その時マイクロ波は、平面的にはほぼ均等に容器の中を照射するが、上下間には不均衡な照射があり上部と下部に温度差が生じる。

【0005】

【作用】温度は、上に低温下に高温となる。従って、冷凍ずしは上部のすし種は冷たく生で解凍する。、下部のシャリは温かく解凍する。ちなみに、100v500wの電子レンジではシャリ22g 鯖13g 一個35gの冷凍寿司は、初期温度零下18度の場合17秒で上は冷たく下は温かく解凍する。

【0006】

【実施例】図1は、本発明の解凍器の実施例の説明図である。(b)プラスチックなど合成樹脂製の容器を

(1)の部分を除いてアルミなどの薄い板で接着して電子レンジのマイクロ波を反射遮断する構造にする。

(a)上蓋は(b)容器と同質のものを使い、上面は、(1)中央部楕円状に電子レンジのマイクロ波が通過するようにし、他の部分は、通過しないようにアルミ箔などで遮断する。(2)(3)(4)(5)の四面は、なにも付帯させない。

【0007】

【発明の効果】本発明による解凍器は、100V500W出力の電子レンジの中で解凍すると、冷凍握り寿司(初期温度零下18度)10ヶ約350gでは2分50秒で解凍する。その時の寿司の温度は、温度差の大きい部分でネタは約11度、シャリは約36度、温度差の小さい部分では、いづれも約11度と25度である。

【0008】

30 【図面の簡単な説明】

【図1】(a)は上蓋の構造、(b)は下部容器の構造をしめした説明図。

【符号の説明】

(a)1は上蓋の超短波通過部分、2、3、4、5は他の四面……

(b)1は下部容器の超短波通過部分。

(3)

特開平6-269253

【図1】

